

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Banho-Maria Elétrico 1x GN 1/1 - Termostato Digital - 590x430x300mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM5841111	Modelo:	5841111
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5841111
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
N° de Tabuleiros / GN	1
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional com capacidade para 1 recipiente GN 1/1, termostato digital 30-90°C e construção em aço inox. Ideal para manter alimentos quentes em restauração, 590x430x300mm.

Descricao Completa

Banho-Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este banho-maria elétrico (também conhecido como baine-marie) é uma solução robusta e eficiente para manter alimentos quentes à temperatura ideal em qualquer ambiente profissional. Construído em aço inoxidável AISI 304 18/10, garante durabilidade excepcional e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene, essencial para a restauração, hotelaria e cantinas.

O seu termostato digital regulável, com uma faixa de 30°C a 90°C, permite um controlo preciso da temperatura, assegurando que os pratos servidos mantenham a sua qualidade e sabor sem queimar ou secar. A integração de uma torneira de descarga simplifica significativamente a limpeza e manutenção, otimizando as operações diárias na sua cozinha.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, serviços de catering e cozinhas industriais que necessitam de uma solução fiável para manter vários pratos quentes durante longos períodos. Perfeito para servir sopas, molhos, acompanhamentos e outros alimentos que requeiram manutenção de temperatura constante, assegurando sempre uma apresentação impecável para os seus clientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI 304, 18/10
Capacidade recipientes GN 1/1	1
Profundidade máxima cuvetes	150 mm
Potência Total	2000 W

Termostato	Digital regulável 30°C - 90°C
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Largura	590 mm
Profundidade	430 mm
Altura	300 mm